Die Mischung enthält:
Kardamom, Chili, Nelke,
Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander, bunten Pfeffer, Zimt,
Senfsaat, Ingwer

A

Curry-
Gewürzmischung

Rezept für ein „Gelbes Möhren-Linsencurry“ (Zeit: ca. 30 Min.)

1. Gewürzkörner aus dem einen Gläschen in einen Mörser geben, fein zerstoßen.
2. 500 g Möhren schälen, 3 Zwiebeln abziehen, beides fein würfeln. Gemörserte Gewürze in 3 El Rapsöl

A

andünsten, Möhren, Zwiebeln zugeben, anschwitzen, gemahlene Curry-Gewürze zugeben, ebenfalls andünsten, 400 ml Kokosmilch, 150 ml Gemüsefond angießen, 100 g rote Linsen zugeben, mit Salz würzen und abgedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Basmati- oder Thaireis sowie Naturjoghurt mit grob gehackter frischer Minze dazureichen.
Guten Appetit!

Die Mischung enthält:
Kardamom, Chili, Nelke,
Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander, bunten Pfeffer, Zimt,
Senfsaat, Ingwer

A

Curry-
Gewürzmischung

A

Rezept für ein „Gelbes Möhren-Linsencurry“ (Zeit: ca. 30 Min.)

1. Gewürzkörner aus dem einen Gläschen in einen Mörser geben, fein zerstoßen.
2. 500 g Möhren schälen, 3 Zwiebeln abziehen, beides fein würfeln. Gemörserte Gewürze in 3 El Rapsöl

A

andünsten, Möhren, Zwiebeln zugeben, anschwitzen, gemahlene Curry-Gewürze zugeben, ebenfalls andünsten, 400 ml Kokosmilch, 150 ml Gemüsefond angießen, 100 g rote Linsen zugeben, mit Salz würzen und abgedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Basmati- oder Thaireis sowie Naturjoghurt mit grob gehackter frischer Minze dazureichen.
Guten Appetit!

Die Mischung enthält:
Kardamom, Chili, Nelke,
Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander, bunten Pfeffer, Zimt,
Senfsaat, Ingwer

A

Curry-
Gewürzmischung

A

Rezept für ein „Gelbes Möhren-Linsencurry“ (Zeit: ca. 30 Min.)

1. Gewürzkörner aus dem einen Gläschen in einen Mörser geben, fein zerstoßen.
2. 500 g Möhren schälen, 3 Zwiebeln abziehen, beides fein würfeln. Gemörserte Gewürze in 3 El Rapsöl

A

andünsten, Möhren, Zwiebeln zugeben, anschwitzen, gemahlene Curry-Gewürze zugeben, ebenfalls andünsten, 400 ml Kokosmilch, 150 ml Gemüsefond angießen, 100 g rote Linsen zugeben, mit Salz würzen und abgedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Basmati- oder Thaireis sowie Naturjoghurt mit grob gehackter frischer Minze dazureichen.
Guten Appetit!

Bastelanleitung:

1. Schneiden Sie je Vorder- und Rückseite aus
2. Kleben Sie beide Seiten zusammen
3. Falten Sie das Etikett entlang der Linie A
4. Schneiden Sie die Lochung aus

Bastelanleitung:

1. Schneiden Sie Ihr Etikett aus.
2. Falten Sie das Etikett entlang der Linie A
3. Kleben Sie nun beide Seiten zusammen
4. Falten Sie das Etikett entlang der Linie B
5. Schneiden Sie die Lochung aus

B

A

Weihnachts-
Senf

**Dieser Weihnachts-
senf enthält:**
Senf, kandierten
Ingwer, Bio-Orangen-
schale, Kardamom,
Honig, Chiliflocken

Im Kühlschrank gelagert
hält sich der Senf mind.
drei Monate.
Schmeckt toll zu pikantem
Käse oder verfeinert den
Heiligabendklassiker „Kar-
toffelsalat mit Würstchen“.

B

A

Weihnachts-
Senf

**Dieser Weihnachts-
senf enthält:**
Senf, kandierten
Ingwer, Bio-Orangen-
schale, Kardamom,
Honig, Chiliflocken

Im Kühlschrank gelagert
hält sich der Senf mind.
drei Monate.
Schmeckt toll zu pikantem
Käse oder verfeinert den
Heiligabendklassiker „Kar-
toffelsalat mit Würstchen“.

B

A

Weihnachts-
Senf

**Dieser Weihnachts-
senf enthält:**
Senf, kandierten
Ingwer, Bio-Orangen-
schale, Kardamom,
Honig, Chiliflocken

Im Kühlschrank gelagert
hält sich der Senf mind.
drei Monate.
Schmeckt toll zu pikantem
Käse oder verfeinert den
Heiligabendklassiker „Kar-
toffelsalat mit Würstchen“.

B

A

Weihnachts-
Senf

**Dieser Weihnachts-
senf enthält:**
Senf, kandierten
Ingwer, Bio-Orangen-
schale, Kardamom,
Honig, Chiliflocken

Im Kühlschrank gelagert
hält sich der Senf mind.
drei Monate.
Schmeckt toll zu pikantem
Käse oder verfeinert den
Heiligabendklassiker „Kar-
toffelsalat mit Würstchen“.

Bastelanleitung:

1. Schneiden Sie Ihr Etikett aus.
2. Falten Sie das Etikett entlang der Linie A
3. Kleben Sie nun beide Seiten zusammen
4. Falten Sie das Etikett entlang der Linie B
5. Schneiden Sie die Lochung aus

Die Schoko-Taler enthalten:
Zartbitter-Schokolade, weiße Schokolade, Walnusskerne, getrocknete Kirschen, gehackte

Pistazien, bunte Zuckerperlen, Lebkuchengewürz, Vanillemark, Fleur de Sel

Schoko-Taler

für

_____